



PROGRAMME DE FORMATION

Diplôme Universitaire Expertise en Dégustation Professionnelle des Vins (EDPV)

Référence APO-28UACD-181- 2026

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
Responsable pédagogique Monsieur Jordi BALLESTER Institut Universitaire de la Vigne et du Vin jordi.ballester@ube.fr	vigne-vin.sefca@ube.fr A.Marie FLACK / Sandrine CARNIO 06 65 97 87 86 / 06 58 81 09 42
BASES DE LA DEGUSTATION Savoir percevoir : physiologie de la perception Consommation responsable Apprentissage de sensations de base Vocabulaire de la dégustation Principaux styles de vins	13h
DU RAISIN AU VIN Des cépages, des vins Maturation, maturité Microorganismes et vinification Elevage et vieillissement Les défauts du vin	28h
LES VINS DANS LE MONDE Terroirs, AOC en France Les régions viticoles dans le monde Vins du monde Visites techniques en Bourgogne, dans le jura et dans le Beaujolais	28h
VINIFICATIONS SPECIALES Vins effervescents Vins à haute teneur en sucres Vinifications peu interventionnistes Introduction aux spiritueux	28h
VIN ET SOCIETE Vin, cultures et consommateurs La consommation du vin dans le monde Dimension de la qualité du vin Sommellerie Conférence thème au choix	14h
EXAMENS	6h
VOLUME HORAIRE TOTAL (Examens compris)	117H